KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 20.



Miłośniczkom kaktusów

polecamy najnowszy zeszyt wydawnictwa
ŻYCIE PRAKTYCZNE
p. t.

HODOWLA KAKTUSÓW

zawierający wskazówki do umiejętnego pielęgnowania tych egzotycznych roślin.

Cena 1 zł. 50 gr.

Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

Wysyła Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Pl Zamkowy 9.
Konto P.K.O. Nr. 13.555.

Ostatnie zeszyty
WYDAWNICTWA
ŻYCIE PRAKTYCZNE
p. t.

CO, JAK i KIEDY PODAWAĆ

zawierają szereg niezbędnych rad dla pań gospodyń. Dają szczegółowe wskazówki o podawaniu śniadań, obiadów, podwieczorków, kolacyj, o przyjęciach bufetowych, wycieczkach i podawaniu chorym. Zamyka zeszyty encyklopedja umiejętnego i wykwintnego podawania.

Cena 1 zł. 50 gr., z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „BLUSZCZ"—Warszawa, Pl. Zamkowy 9. Konto P.K.O. 13.555.

NAKŁADEM
TOW. WYD. „BLUSZCZ"

wyszedł z druku

PODRĘCZNIK

DO NAUKI KROJU BIELIZNY DAMSKIEJ, MĘSKIEJ I DZIECINNEJ

w opracowaniu
MARJI MIRGAŁOWSKIEJ

Zawiera dokładne wskazówki do nauki kroju. Liczne rysunki, tablice i wyliczenia. Wydanie ∴ ∴ ∴ wykwintne. Piękna okładka. ∴ ∴ ∴

Cena 8 zł.

Z przesyłką pocztową 8 zł. 50 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Doboru potraw
Dobrych wskazówek
Dokładnych przepisów
Dostarczy każdej pani

DOSKONAŁA KUCHNIA

najnowsza książka kucharska

(szóste przerobione i uzupełnione wydanie „Kucharki szlacheckiej")

M. MARCISZEWSKIEJ

Zawiera 3000 przepisów, od skromnych do najwykwintniejszych, może więc zadowolnić każdego.

Wytworne wydanie! **Dobór ilustracyj!**

1000 stron druku!

Cena z przesyłką 14 zł.

Wysyła Towarzystwo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9, po otrzymaniu należności.
Konto P. K. O. 13.555.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO
PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"
ROK I ZESZYT ~~19~~ 20 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 12.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI

B. zabór austrjacki.

Dziedziczenie ustawowe ma miejsce, jeżeli zmarły niepozostawił wogóle testamentu, nie rozporządzał w niem całym majątkiem, nie zaopatrzył osób, które mają do tego prawo, wreszcie gdy dziedzic testamentowy spadku przyjąć niechce lub nie może.

Dziedziczenie ustawowe odbywa się według linij, z których bliższa wyklucza dalsze; linij takich jest cztery.

Do pierwszej linji należą dzieci i ich potomkowie. Dzieci dzielą się spadkiem w równych częściach, przyczem w miejsce nieżyjącego dziecka wstępują jego potomkowie, dziedzicząc z kolei według głów część, która miała być udziałem spadkowym ich rodzica.

W skład drugiej linji wchodzą rodzice i ich potomkowie. Jeżeli w chwili otwarcia się spadku żyją oboje rodzice spadkodawcy, dzielą się niem po połowie: pomiędzy jednego rodzica i potomków drugiego dzieli się spadek po połowie, a wspomniani potomkowie dziedziczą go na zasadach obowiązujących w linji pierwszej. Jeżeli zmarły nie pozostawia żadnego z rodziców, połowę spadku otrzymują potomkowie ojca, drugą zaś połowę potomkowie matki, a jeżeli któreś z rodziców zmarło bezpotomnie, cały spadek przechodzi na drugiego rodzica, względnie na jego potomków.

Trzecią linję stanowią dziadkowie i ich potomstwo. Dziadkowie ojczyści i macierzyści dzielą się spadkiem po połowie, a na poszczególnych uprawnionych wypada jego czwarta część. Jeżeli któryś z uprawnionych nie żyje, część jego przechodzi na potomków, a w ich braku na małżonka, który w ten sposób otrzymuje połowę całego spadku. Gdyby oboje dziadkowie jednej linji zmarli, niepozostawiając potomstwa, wówczas cały spadek przejdzie na linję drugą.

Do czwartej wreszcie i ostatniej linji należą pradziadkowie, z których po połowie spadku otrzymują dziadkowie ojca i dziadkowie matki, jeżeli któraś z osób uprawnionych nie żyje, należna jej część przechodzi na małżonka, względnie w dalszym ciągu na drugą linję i t. d. — według zasad wyłuszczonych wyżej.

Dzieci nieślubne mają do spadku po matce prawo narówni z dziećmi prawemi, nie mają natomiast żadnych praw do majątku zostawionego przez ojca. Analogicznie przedstawiają się prawa rodziców do schedy po nieślubnem dziecku.

Takie same prawa jak dzieci ślubne mają tak-

że *dzieci przysposobione* do majątku adoptującego, podczas gdy po adoptowanym dziedziczą tylko jego krewni, a adoptujący jest od dziedziczenia usunięty.

Jeżeli zmarły zostawia po sobie troje lub więcej dzieci, *małżonek* otrzymuje część spadku równą części każdego dziecka, a jeżeli dzieci jest mniej — czwartą część spadku, przyczem własność takiej części należy nadal do dzieci, małżonek zaś ma na niej dożywotnie użytkowanie. W braku dziedziców ustawowych pierwszej linji małżonek otrzymuje czwartą część spadku na własność, a gdy niema dziedziców ustawowych wogóle, dziedziczy cały majątek zmarłego.

Gdyby zmarły nie pozostawił ani dziedziców ustawowych ani małżonka, majątek uważa się za bezdziedziczny i jako taki przechodzi on na własność *Skarbu Państwa.*

Pewne kategorje krewnych ustawa uważa za dziedziców koniecznych, którym spadkodawca, rozporządzający swym majątkiem w drodze testamentu czy też umowy spadkowej, musi pozostawić pewną określoną część schedy, noszącą miano *zachowku.*

Dziedzicami koniecznymi są dzieci, wnuki i prawnuki, którym spadkodawca obowiązany jest zostawić połowę, oraz rodzice i dziadkowie, których zachowek wynosi jedną trzecią części, któraby uprawnionym przypadła przy dziedziczeniu ustawowem. Pozbawić zachowku można dziecko, wnuka lub prawnuka, jeżeli pozostawił testatora w potrzebie bez pomocy, został skazany na więzienie dożywotnie lub terminowe — dwudziestoletnie, lub prowadzi uporczywie życie naruszające obyczajność publiczną; rodziców i dziadków można pozatem pozbawić zachowku, o ile zupełnie zaniedbali wychowania spadkodawcy.

Dziedziczenie testamentowe. Testamentem nazywa się oświadczenie ostatniej woli, w którem spadkodawca ustanawia dziedzica; jeżeli oświadczenie woli nie oznacza osoby dziedzica, lecz tylko zawiera inne rozporządzenia (zapisy etc.) nie mówimy o testamencie lecz o kodycylu. Oświadczenie ostatniej woli musi być sporządzone przez samego spadkodawcę działającego w pełni sił umysłowych, oraz winno być wyraźne, poważne i wolne od przymusu i błędu. Nie mogą testamentu sporządzać wogóle: obłąkani, małoletni do lat 14 i zbrodniarze, skazani na karę śmierci od dnia ogłoszenia wyroku, skazani zaś na ciężkie więzienie — przez czas trwania kary. Małoletni do lat 18 mogą sporządzać testament w formie ustnej przed sądem, a marnotrawcy mogą w drodze testamentu rozporządzać tylko połową swego majątku, podczas gdy druga jego połowa przypada dziedzicom ustawowym.

Pod względem formy dzielimy testamenty na cztery kategorje:

1. *Testament pozasądowy piśmienny* winien być własnoręcznie przez testatora napisany i podpisany. Jeżeli testament pisał nie spadkobierca lecz inna osoba, musi on być podpisany przez spadkodawcę i 3 świadków. Gdyby spadkodawca nie umiał pisać, kładzie na testamencie znak ręki (np. krzyżyk), a jeden z trzech świadków wypisuje jego nazwisko.

2. *Testament pozasądowy — ustny* polega na tem, że spadkodawca oświadcza swą wolę wobec trzech świadków równocześnie obecnych. Testament taki tylko wtedy jest skuteczny, gdy przynajmniej dwóch świadków złoży pod przysięgą o ostatniej woli zmarłego zgodne zeznanie.

3. *Testament sądowy piśmienny* — testator po własnoręcznem podpisaniu osobiście doręcza testament sądowi, który testament przechowuje, a z przyjęcia jego sporządza protokół.

4. *Testament sądowy ustny*—testator oświadcza swą wolę wobec sądu ustnie do protokółu, a protokół zostaje w sądzie przechowany.

Świadkowie przy sporządzaniu testamentu nie mogą być małoletni do lat 18, obłąkani, ślepi, głupi, niemi, nierozumiejący języka spadkodawcy, skazani za zbrodnię z chęci zysku, oraz dziedzice lub legatarjusze i bliscy ich krewni.

Spadkodawca może prócz dziedzica zwykłego ustanowić jeszcze dzidzica *podstawionego,* na którego przechodzi spadek w wypadku, gdy dziedzic właściwy spadku przyjąć nie chce lub nie może — jest to t. zw. podstawienie pospolite, od którego należy odróżnić podstawienie powiernicze. W tym drugim wypadku spadkodawca zobowiązuje dziedzica właściwego, by ten przyjęty przez siebie spadek oddał innemu, gdy zajdzie jakaś oznaczona w testamencie okoliczność np. gdy powiernik umrze lub gdy upłynie pewien okres czasu. Powiernik przez wzgląd na dziedzica podstawionego jest w swych prawach do majątku spadkowego ograniczony, tak, że jest właściwie tylko jego użytkowcą.

Oświadczenie ostatniej woli w formie *umowy spadkowej* możliwe jest tylko między małżonkami.

Przedmiotem *zapisu czyli legatu* może być wszystko co znajduje się w obrocie (rzeczy, prawa, wierzytelności i t. p.), zapisem mogą być obciążeni wszyscy lub niektórzy z dziedziców, przyczem, jeżeli spadkodawca nic innego wyraźnie nie postanowił, uważa się, że za legat odpowiadają wszyscy spadkobiercy w równych częściach.

B. Zabór pruski.

Dziedziczenie ustawowe następuje we wszystkich wypadkach, w których niema spadkobiercy powołanego do dziedziczenia rozporządzeniem ostat-

niej woli, a opiera się na trzech tytułach: pokrewieństwie, małżeństwie i przynależności państwowej.

Przy dziedziczeniu na podstawie *pokrewieństwa* dzieli ustawa wszystkich krewnych na stopnie i krewni bliższego stopnia wykluczają zawsze od dziedziczenia krewnych stopnia dalszego.

Do spadkobierców 1-go stopnia należą potomkowie spadkobiercy, przyczem dziedziczenie następuje tu według szczepów z uwzględnieniem zasady reprezentacji, to znaczy, że potomek bliższego stopnia (np. syn spadkobiercy) wyklucza od dziedziczenia potomków dalszych, należących do tego samego szczepu (np. swoje dzieci), natomiast w miejsce potomka nieżyjącego wstępują jego potomkowie. Dzieci spadkobiercy dziedziczą w równych częściach, a ich potomkowie otrzymują taką część spadku, jakaby przypadła ich rodzicom, gdyby ten żył w chwili otwarcia się spadku.

Do 2-go stopnia zalicza się rodziców spadkodawcy i ich potomków. Rodzice otrzymują cały spadek po połowie, jeżeli któreś z nich nie żyje, jego część przechodzi na potomków (rodzeństwo spadkodawcy), którzy dzielą się spadkiem według zasad obowiązujących spadkobierców 1-go stopnia; o ile tych potomków niema, cały spadek przypada rodzicowi żyjącemu.

Do 3-go stopnia należą dziadkowie i ich potomkowie. Każde z żyjących dziadków i babek otrzymuje czwartą część spadku, jeśli któreś z nich nie żyje, część jego przechodzi na potomków, w ich braku na małżonka, a gdyby i ten nie pozostawał przy życiu, na drugą parę dziadków.

Poczynając od 4-go stopnia, dziedziczenie doznaje uproszczenia. Żyjący pradziadkowie dzielą się spadkiem według głów, a jeśli już żadne z pradziadków nie żyje, spadek otrzymuje ten z ich potomków, który jest najbliżej spokrewniony ze spadkodawcą.

Gdyby na tej podstawie kilka osób miało równe prawa do spadku — dzielą się niem znowu według głów.

Ograniczenia co do ilości stopni niema. W stopniach dalszych dziedziczenie odbywa się zgodnie z zasadami obowiązującemi w stopniu 4-tym.

Małżonek spadkodawcy otrzymuje obok potomków spadkodawcy $^1/_4$ spadku, obok rodziców i ich potomków, oraz obok dziadków i babek $^1/_2$ spadku, dalszych zaś krewnych od dziedziczenia wyklucza. Małżonek dziedziczący obok krewnych 2-go stopnia, lub obok dziadków i babek otrzymuje prócz swej części spadku legat ustawowy, obejmujący przedmioty należące do małżeńskiego gospodarstwa domowego i podarki ślubne.

Jeżeli spadkodawca nie pozostawia po sobie ani krewnych, ani małżonka, spadek przechodzi na własność *Skarbu Państwa.*

Dziedziczenie testamentowe.

Zdolności testowania nie posiadają: małoletni do lat 16, umysłowo chorzy i ubezwłasnowolnieni z powodu słabości umysłu, marnotrawstwa lub nałogowego pijaństwa.

Ograniczeni w zdolności do testowania są małoletni powyżej lat 16 i osoby nieumiejące czytać pisanego, bowiem jak jedni, tak i drudzy mogą sporządzać testament tylko w formie publicznej przez ustne oświadczenie woli. Z przyczyn czysto faktycznych *nie mogą sporządzać testamentu* niemi, którzy nie umieją pisać, oraz niemi małoletni.

Pod względem formy odróżniamy dwa rodzaje testamentów: publiczny i prywatny.

Testament publiczny sporządza spadkodawca wobec sędziego lub notarjusza, przyczem sędziemu musi asystować 2 świadków lub sekretarz sądu, a notarjuszowi 2 świadków, lub drugi notarjusz. Testator oświadcza swoją wolę jawnie, wypowiadając treść testamentu, lub tajnie, przez wręczenie pisma z nadmienieniem, iż zawiera ono jego ostatnią wolę (pismo to może być zamknięte, napisane przez dowolną osobę i może być nawet przez testatora nie podpisane). Z dokonanych czynności sporządzony zostaje protokól, testament zostaje na przechowaniu, a testator otrzymuje dowód złożenia. Odebranie takiego testamentu z przechowania uważane jest za jego odwołanie.

Testament prywatny musi być przez spadkodawcę własnoręcznie napisany, opatrzony datą i miejscem sporządzania i podpisany.

Każdy testament winien być po śmierci spadkodawcy sądownie *otwarty* i ogłoszony, dlatego też każdy, w czyjem posiadaniu testament się znajduje, ma obowiązek przedłożenia go sądowi, gdy tylko poweźmie wiadomość, że testator umarł.

Małżonkowie mogą wyrażać swą ostatnią wolę także w formie *umowy dziedziczenia,* która musi być zawarta w formie przepisanej dla testamentów publicznych. Swoboda testowania ograniczona jest prawem potomka, rodziców i małżonka spadkodawcy do *zachowku.* Zachowkiem nazywa się część majątku testatora, którą z mocy samej ustawy musi on wymienionym krewnym zostawić. Wysokość zachowku równa jest połowie części, którąby uprawniony otrzymał, gdyby miało miejsce dziedziczenie ustawowe, przyczem zachowek może być pozostawiony w dowolnej formie (część dziedziczną, zapis). Odjęcie zachowku może nastąpić tylko w rozporządzeniu ostatniej woli i ze wskazaniem przyczyny odjęcia, przyczem musi to być jedna z przyczyn przewidzianych w ustawie.

UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA

WANDA DOBRZAŃSKA.

Nakrycie stołu jadalnego do obiadu, podwieczorku, kolacji.

Nakrycie stołu jadalnego do obiadu polega przedewszystkiem na drobiazgowem dostosowaniu zastawy i jej uzupełnień do jadłospisu posiłku.

Technika nakrywania jest następująca:

Stół jadalny przykryty wojłokiem, lub płatem grubej flaneli, zaściełamy białym obrusem czystym i świeżym, (niewygniecionym). Obrus układa się tak, aby zwisał równomiernie ze wszystkich stron. Okrągłe, lub owalne stoły najładniej wyglądają zasłane obrusem dopasowanym do wielkości i kształtu blatu i oszytym szeroką falbaną.

Na stole rozmieszcza się nakrycia, układając je w równych odstępach. Odstępy pomiędzy jednem, a drugiem nakryciem powinny być takie, aby zapewniały pełną swobodę ruchów biesiadnikom.

Każde nakrycie składa się z jednego dużego płytkiego talerza, po lewej stronie którego kładziemy serwetę do obcierania ust (w płóciennej, białej kopercie zdobionej haftem, lub mereżkami ręcznemi, albo obrębami mereżkowanemi. Koperty powinny być znaczone literami domowników), po prawej widelec, nóż, — i łyżkę. Ponad talerzem kładzie się małą łyżeczkę do kompotu i ustawia talerzyk deserowy, oraz szklankę do wody. Talerzyk i szklanka powinny stać w równej linji — talerzyk z lewej, szklanka z prawej strony.

Głębokie talerze do zupy umieszcza się, albo na bocznym stole, albo też przy nakryciu pani domu, jeżeli ona sama rozlewa zupę.

Na stole jadalnym poza zastawą muszą znajdować się: karafka z wodą; solniczki z suchą i miałką, śnieżno-białą solą stołową; pieprz, cukier miałki; serwis z octem i oliwą, cytryna ujęta w specjalną wyciskaczkę, pieczywo. Pośrodku stołu stawia się owoce, lub kwiaty.

Przy codziennym, skromnym obiedzie wszelkie dodatki, jak: sałaty, kompoty, pikle, marynaty można ustawić na stole jadalnym.

Nakrycie wyżej omówione jest wystarczające tam gdzie w grę wchodzi obiad skromny złożony z zupy, jednego dania mięsnego z jarzyną i kompotu, lub leguminy. Posiłek złożony z większej ilości dań będzie wymagał nieco innego nakrycia. Jeżeli przed zupą podajemy zakąskę zimną, lub gorącą, trzeba ustawić na dużym talerzu płytkim, talerzyk deserowy; należy też pamiętać o dodatkowym nożyku i widelczyku, które można położyć, albo na talerzyku przeznaczonym do przekąski, układając sztuciec zgrabnie na krzyż, albo też na talerzyku umieścić serwetę, a sztuciec ułożyć po dwóch stronach talerza, dając noże i łyżkę do zupy z prawej strony talerza — widelce z lewej. Układając sztuciec trzeba umieszczać stopniowo od największych sztuk, do najmniejszych, licząc od talerza.

Obiady o kilku daniach, w czasie których kilkakrotna zmiana talerzy jest konieczną wymagają przygotowania odpowiedniej ilości talerzy i talerzyków na bocznym stole. Nie ustawia się nigdy jednych talerzy na drugich, zawsze tylko jeden talerz powinien składać się na nakrycie, dopiero po uprzątnięciu brudnego talerza zastępuje go się czystym. Wyjątek stanowią wyżej wspomniane talerzyki deserowe przeznaczone do przekąski, które umieszcza się na dużych talerzach.

Kieliszki i szklaneczki przeznaczone do napoi ustawia się ponad talerzem od największego do najmniejszego, pamiętając o tem, że każdy rodzaj wina wymaga innego szkła. Wielkość i kształt kieliszków muszą być dostosowane do rodzaju wina.

Stół jadalny nakryty do obiadu wystawnego o licznych daniach i dodatkach musi zachować od początku do końca szatę estetyczną, dlatego też najnowsze prawidła wykluczają umieszczanie na takim stole jakichkolwiek dań zimnych, sałat, kompotów i t. p., które znikając stopniowo ze stołu w czasie posiłku, popsułyby harmonję nakrycia.

Omawiając dekorację stołu wspominałam już o tem, że powinna się ona składać ze świeżych kwiatów, lub kwiatów i owoców pięknie ułożonych.

Wytworny serwis porcelanowy, lśniące szkła rżnięte, lub kryształy, prawidłowo i estetycznie rozmieszczone na śnieżnej bieli pięknego obrusa w zestawieniu z żardnierą wypełnioną świeżemi kwiatami, lub czarą wypełnioną owocami, oto wszystko co powinno się znajdować na wytwornym stole jadalnym.

Jeżeli obiad podawany jest we wczesnych godzinach popołudniowych nakrycie powinno być staranne i estetyczne jednak nie tak strojne i świetne, jak w przystosowaniu do obiadów podawanych przy sztucznem świetle. Proszone obiady wieczorne, w czasie których obowiązują tualety wieczorowe muszą być ujęte w ramy odpowiadające przyjęciom reprezentacyjnym, a więc i nakrycie stołu dostosujemy do całokształtu przyjęcia.

Jednolitość serwisu szkła, sztućca obowiązuje zawsze, zarówno przy posiłkach codziennych, świątecznych, jak i reprezentacyjnych.

Drugie śniadanie. Gorące drugie śniadania wymagają stołu nakrytego tak samo, jak do obiadu. Bielizna biała, talerze, sztuciec, szkło ustawione tak samo jak przy nakryciu obiadowem. Dekoracja stołu skromna.

Podwieczorek. Podwieczorek, ten najmilszy z posiłków rzadko kiedy bywa objęty planem dnia w życiu miejskiem. Redukuje się on zwykle do filiżanki herbaty z drobnemi ciastkami, ciastem, do świeżych owoców w sezonach letnim i jesiennym, lub chłodzących napoi w czasie upałów. Zresztą w mieście podwieczorek bywa najczęściej martwą literą, zastępuje go drugie śniadanie zimne, lub gorące, spożyte w biurze, czy szkole, lub w domu.

Natomiast w życiu wiejskiem podwieczorek gra rolę pierwszorzędną. Zależnie od skali gospodarstwa domowego bywa on obfity chociaż skromny, albo złożony z licznych wykwintnych przysmaków.

Niezależnie od tego, czy podajemy go w jadalni, na werandzie, czy pod rozłożystemi konarami drzew ogrodowych stół powinien być nakryty serwetą kolorową, lub barwnie wyszywaną, czy haftowaną. Przybrany kwiatami i świeżemi owocami ułożonemi w koszyczkach, na szklanych salaterkach, dużych lekko wgłębionych szklanych, lub ozdobnych porcelanowych, czy fajansowych, a zawsze dostosowanych do serwisu, talerzach. Talerzyki deserowe; talerzyki, łyżeczki, nożyki i widelczyki do owoców; widelczyki o dwóch zębach do ciast i ciastek: maleńkie serwetki takie same, jak obrus ułożone na talerzykach, wszystkie niezbędne dodatki, jak: cukier do napoi i cukier miałki do owoców; lód do napoi chłodzących, które ustawimy na stole w szklanych dzbanach. Jeżeli podajemy napoje gorące (herbatę, kawę, czekoladę), a do nich pieczywo, masło, miód, marmeladę trzeba pamiętać o deserowych nożykach i talerzykach na zmianę, które ustawimy w różnych punktach stołu po kilka jedne na drugich.

Nakrycie podwieczorkowe dostosujemy ściśle do rodzaju napoi i towarzyszących im pokarmów, podając do herbaty, kawy białej, czekolady, filiżanki; do zimnego mleka szklanki (wysokie, nieco zwężone ku dołowi); do napoi chłodzących zależnie od ich rodzaju: szklanki, szklaneczki, puharki, duże kieliszki, zawsze tylko szklane.

Praktycznym i racjonalnym zwyczajem jest podawanie do owoców serwetek bibułkowych. Unikamy w ten sposób plamienia bielizny stołowej sokiem owocowym, który pozostawia po sobie trudne do usunięcia (szczególniej z kolorowej bielizny stołowej) plamy. Trzeba jednak pamiętać o tem, że serwetki bibułkowe przy starannem, prawidłowem i estetycznem nakryciu, nie powinny pojawiać się na stole jadalnym inaczej jak dodatkowo do owoców, co nie wyklucza umieszczenia przy każdem nakryciu serwetki deserowej, takiej samej jak obrus zaściełający stół.

Kolacja. Kolację zimną, spożywaną zwykle w mieście, a składającą się z herbaty, — pieczywa, zimnego mięsa, lub wędlin, sera, miodu, marmelady, sałaty, i t. p., podaje się na stole nakrytym dowolnie — białym, lub kolorowym obrusem. Serwetki deserowe, talerzyki średniej wielkości, ponad niemi małe talerzyki na pieczywo.

Przy każdem nakryciu dwa nożyki (jeden do mięsa, drugi do marmelady, miodu, lub masła), przy każdym półmiseczku specjalny widelec do nabieranie mięsa; do sałat łyżki i widelce drewniane, lub kościane; do miodu, marmelady łyżeczki umieszczone w puszeczkach, w których podajemy miód i marmeladę, przy masielniczce specjalny nożyk do nabierania masła; przy serze nożyk i widelczyk deserowy, lub kombinacja noża i widelca, służąca równocześnie do krajania i nakładania sera na talerzyk.

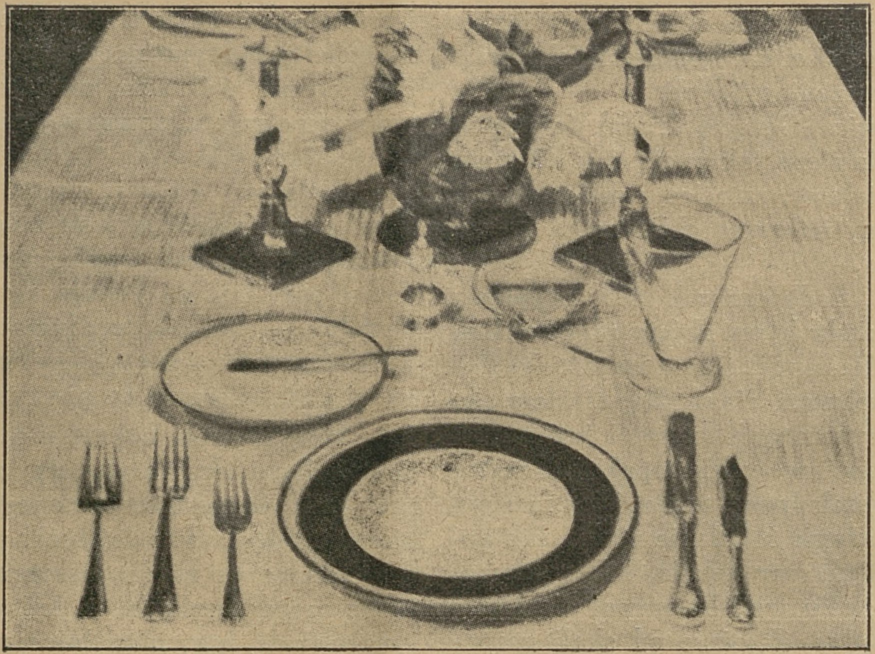
Cytryna do herbaty na szklanym kloszyku ze specjalnym widelczykiem: cukier, do niego szczypce, jeżeli podajemy rąbany, łyżeczka, zawsze starannie oczyszczona wolna od przyschniętych pozostałości, do kryształu; sól w solniczce o dziurkowanym wierzchu, serwis z octem i oliwą, koszyczki z pieczywem.

Do gorącej kolacji nakrywa się stół białą bielizną stołową, układając nakrycia tak, jak do obiadu.

Stół nakryty do wystawnej kolacji gorącej nie różni się niczem od stołu już raz omówionego, a przygotowanego do wieczornego obiadu.

W poprzednim wykładzie wspominałam o modnem dzisiaj dekorowaniu stołu jadalnego kryształowemi koszyczkami napełnionemi kwiatami, lub owocami ze szkła kolorowego lub kolorowych kryształów, wewnątrz których żarzą się maleńkie światełka lampek elektrycznych. Są to kosztowne cacka pochodzenia zagranicznego, które nie powinny obciążać naszych budżetów domowych, nawet jeżeli są one wystarczająco rozciągliwe. Natomiast prześliczną dekoracją będą egzotyczne kształtem i barwą, a wchodzące dzisiaj coraz bardziej w modę fantazyjne drzewka umieszczone na taflach lustrzanych, (podaję tutaj fotografję takiego drzewka projektowanego i wykonanego przez panią Zofję Raczyńską-Arciszewską), które zastępują świeże kwiaty i aczkolwiek nie są w stanie dorównać im urokiem wywołują śliczne i ciekawe efekty. Dekoracja tego rodzaju jest odpowiednią tylko tam gdzie w grę wchodzi stół nakryty bardzo strojnie i oświetlony światłem sztucznem, padającem z góry, promienie którego załamują się zarówno w koloro-

Rys. 1.
Nakrycie położone prawidłowo. Z prawej strony noże do mięsa i ryby — z lewej widelce do mięsa, ryb i deseru.



Rys. 2.
Tacka z nakryciem przeznaczonem dla dziecka.
Rys. 3.
Tacka z nakryciem jednoosobowem — przy nakryciu położona świeża róża.

Rys. 1.

wych zwisających z gałązek kwiatach, jak i w lustrzanem podłożu. Gra świateł i barw składa się na całość prawdziwie estetyczną i efektowną.

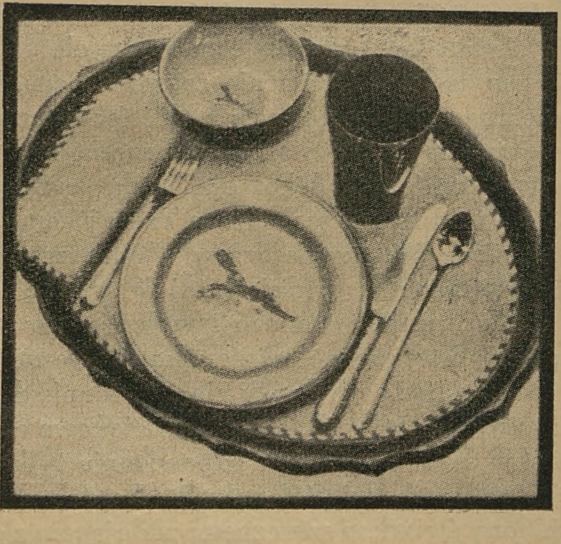
Dekoracja tego rodzaju składa się zwykle z jednego większego drzewka umieszczonego pośrodku stołu i szeregu mniejszych rozrzuconych w różnych jego punktach. Na niewielkim stole gromadzącym dokoła nieliczne grono osób, ustawia się jedno drzewko pośrodku. Mieszanie dekoracji sztucznej z naturalną (kwietną) jest niewskazane.

Po omówieniu wszystkich szczegółów prawidłowego i umiejętnego nakrycia stołu jadalnego wróćmy do obowiązków pani domu związanych z nim w nierozerwalną całość.

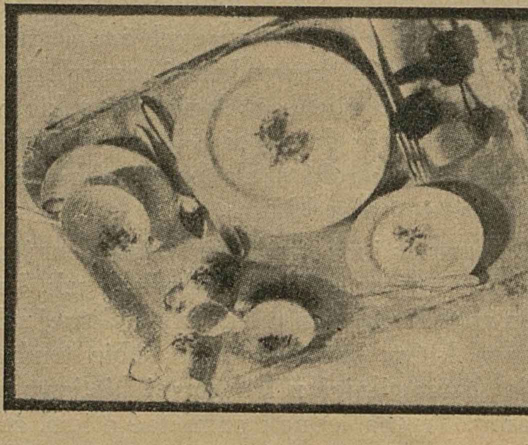
Pani domu, obchodząca się bez służby nie powinna nigdy bagatelizować nakrycia, które jest zazwyczaj końcowym aktem jej zabiegów kulinarnych, wykonywanem nieraz w pośpiechu i zmęczeniu, a przez to samo zaniedbanem.

Idealnym systemem będzie wdrożenie domowników do współudziału w dzieleniu trudów gospodarskich. Dzieci wracające na obiad, lub oczekujące na podanie kolacji, które matka sama przygotowuje mogą doskonale nakryć stół, z początku pod jej kierunkiem, później już gdy się wyszkolą zupełnie samodzielnie. Trzeba jednak przyjąć sobie za zasadę i wpoić w naszych pomocników, że suma starań włożona w nakrycie stołu powinna być zawsze jednakowa, niezależnie od tego, czy posiłek ma być spożyty w gronie ściśle rodzinnem, czy wespół z gośćmi.

Stół nasz powinien być tak nakryty, aby nie-



Rys. 2.



Rys. 3.

spodziewane przybycie kogoś obcego nie wywoływało popłochu, ani zażenowania, dodajemy jedno, czy więcej nakryć i sprawa jest rozwiązana.

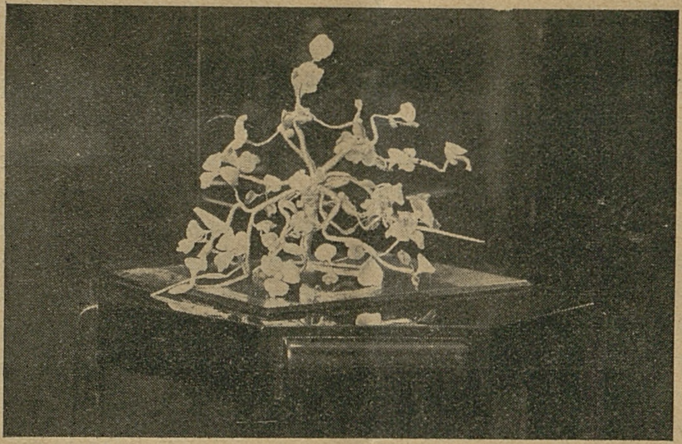
Kierując domem, w którym mamy mniej, lub więcej wyszkoloną pomoc, trzeba zawsze przed podaniem posiłku skontrolować nakrycie; wskazać braki jeżeli je zauważymy; uzupełnić dekorację; zwrócić służącej uwagę na nieprawidłowe umieszczone szczegóły nakrycia; na usterki, lub zaniedbania. Jest to system zapewniający harmonję i spokój w czasie spożywania posiłku, system, który zapobiega irytacji, wyrzekaniu na wiecznie powtarzające się błędy, niemiłym uwagom, napomnieniom, dzwonkom i nawoływaniom.

Aby móc sprostać zadaniu prawdziwie ładnego i prawidłowego nakrycia stołu nie wystarczy posiąść prawidła tej skomplikowanej sztuki — trzeba jeszcze rozporządzać odpowiednim inwentarzem i umieć go utrzymać w należytym, nienagannym porządku, umieć go konserwować. Sztuka to nielada i praca odpowiedzialna, którą musimy starannie zorganizować.

Omawianie inwentarza zacznę od bielizny stołowej. Komplet bielizny stołowej powinien składać się z odpowiedniej ilości garniturów codziennych, sześcioosobowych, w skład których wchodzić będą obrusy białe i serwety kolorowe; z garniturów kolorowych i białych dwunasto-osobowych i garniturów białych czysto-lnianych na 24 osób każdy.

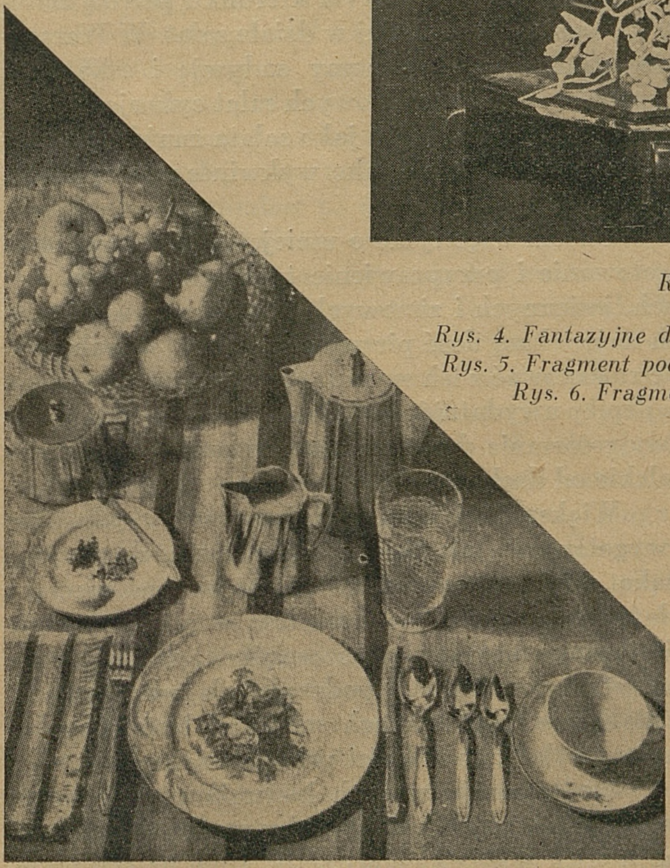
Rozpatrując sprawę bielizny stołowej z punktu widzenia ilościowego nie biorę pod uwagę wybitnie skromnych domów, ani też uprzywilejowanych materjalnie, a domy przeciętne, które przy dobrej organizacji i zapobiegliwości pani domu pokonają wszystkie trudności przy stosunkowo szczupłem wyposażeniu.

W domu składającym się z 6 osób komplet bielizny stołowej powinien się składać: z trzech sześcioosobowych garniturów kolorowych (pod określeniem „garnitur“ rozumiem 1 serwetę na stół jadalny i 12 małych deserowych serwetek); conajmniej czterech, a lepiej sześciu skromnych garniturów białych sześcioosobowych również z podwójnemi (dwunastoma) serwetami każdy; dwóch, lub trzech garniturów dwunastoosobowych, każdy z jednym kompletem serwet; dwóch garni-



Rys. 4.

Rys. 4. Fantazyjne drzewko do dekoracji stołu.
Rys. 5. Fragment podwieczorkowego nakrycia.
Rys. 6. Fragment stołu nakrytego do obiadu.



Rys. 5.



Rys. 6.

turów dwunastoosobowych kolorowych z pojedyńczemi kompletami serwetek. Garnitury przeznaczone na dwadzieścia cztery osób, jako bardzo kosztowne można łatwo zastąpić łącząc w razie potrzeby dwa obrusy dwunastoosobowe; dlatego też praktycznie będzie mieć dwa jednakowe.

Koperty przeznaczone do serwet, o których była mowa przy codziennem nakryciu, liczy się trzy na osobę; częste przepranie ich nie przedstawia bowiem wielkich trudności.

Wygląd i trwałość bielizny stołowej zależy przedewszystkiem od umiejętnego prania i przechowania. Aczkolwiek świeża i nienagannie czysta bielizna stołowa jest wyrazem najwyższego komfortu domowego, to jednak trzeba pamiętać o tem, że zbyt częste pranie (szczególniej nieumiejętne) niszczy ją bardzo szybko i dlatego musimy przestrzegać starannie, jak najdłuższego zachowania w czystości nakrycia, które zależy od umiejętności prawidłowego jedzenia, natychmiastowego sprzątania obrusa ze stołu po ukończeniu posiłku, starannego składania i przechowywania bielizny.

O przechowywaniu zarówno używanej, jak czystej i brudnej bielizny stołowej, o praniu białej i kolorowej, o wywabianiu plam z tłustych sosów, wina, owoców, kawy, herbaty i t. p. mówić będę w następnym wykładzie, dzisiaj zwrócę tylko uwagę pań na wadliwy system „odświeżania“ powalanych i zmiętych obrusów i serwet gorącym żelazem. Przypalony brud wypiera się trudno, a praczki dostając taką bieliznę do prania radzą sobie zazwyczaj używaniem środków silnie gryzących, które przywracają jej śnieżną białość, ale przepalają i niszczą tkaninę.

GRUPA IX. WYKŁAD 9.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA.

Jarzyny.

Utarł się u nas zwyczaj narzekania na brak jarzyn, szczególniej w sezonie zimowym, i na wynikającą stąd niemożność wprowadzenia ich do jadłospisów codziennych, jako dań samodzielnych, podstawowych. Oczywiście, jeżeli porównamy to, co na naszych rynkach spotykamy z bogactwami krajów południowych, porównanie to wypadnie stanowczo na naszą niekorzyść, szczególniej jeśli chodzi o sałatę i inne jarzyny dające się zużytkować na zielono, na tak modne, obecnie surówki.

Jeśli jednak nauczymy się racjonalnie użytkować te gatunki jarzyn, które posiadamy, potrafimy należycie wyzyskać ich smak i urozmaicić sposoby ich przyprawiania, stanowczo przez rok cały, i przy obiedzie i przy kolacji potrafimy dać jedno danie jarzynowe, nie nużąc domowników zbytnią monotonją, zbyt częstem powtarzaniem jednego i tego samego.

W kursie towaroznawstwa, wyliczyłam już wszystkie jarzyny, które bądź u nas rosną, bądź z cieplejszych krajów są dostarczane.

Do używania tych ostatnich oczywiście nie namawiam w imię samowystarczalności gospodarczej, która powinna być naszem stałem hasłem. Natomiast żądanie nie zagranicznych lecz krajowych: karczochów, kardów, sałat zimowych i t. p. powinno pobudzić naszych podmiejskich ogrodników do hodowania tych, doskonale nasz klimat znoszących, roślin. Wszak nieomal przed kilkunastu laty kalafjory i pomidory uważane były za przedmioty zbytku, a obecnie hodowla ich tak się rozpowszechniła, że są najtańszem, letniem pożywieniem najszerszych i nawet najuboższych mas ludności miejskiej.

Już teraz znać w tym kierunku pewną zmianę na lepsze, szczególniej w dziale sałat. W Warszawie przez zimę całą mamy endywję i eskarolkę, roszponkę i królowę zimowych sałat cykorję bieloną Whitloof, która nietylko jako sałata znajduje zastosowanie, lecz głównie jako wykwintna jarzyna gotowana.

Chodzi więc tylko o umiejętne przyrządzenie, ugotowanie i przyprawienie tych wiosennych, letnich, jesiennych i zimowych jarzyn, aby zachować ich największą ilość pierwiastków pożywnych i nic nie zmarnować z ich smaku, przeciwnie go możliwie najlepiej uwydatnić. Pod obu tymi względami metody gotowania dotychczas u nas praktykowane są dalekie od doskonałości.

Większość jarzyn podajemy tak wyduszone i wygotowane, tak zaprawione różnemi tłuszczami, mąką, mlekiem, cukrem i t. p., że jarzyna nietylko właściwy smak i kolor traci, lecz staje się zupełnie niestrawną. Stosuje się to szczególniej do jarzyn podawanych codziennie w podrzędnych jadłodajniach, gdzie sam wygląd i zapach: marchwi, buraków i kapusty na słodko o mdłości przyprawić może.

Według najnowszych kierunków, jarzyn nie należy gotować zbyt długo, aby możliwie nie zabijać w nich wszystkich witamin, i nie należy wylewać wody, w której się gotowały, gdyż w niej wła-

śnie się rozpuszczają sole mineralne i inne pierwiastki pożywne, które jarzyny przy gotowaniu tracą. Wodę tę, czyli smak z jarzyn zaleca się używać na zupy i sosy. Naturalnie, że również potępianem jest do niedawna tak szeroko stosowane blanżerowanie, gdyż i przy niem, dużo części pożywnych przechodzi do wody, którą się potem wylewa. Nakoniec, higjeniści radzą gotować jarzyny w możliwie niedużych ilościach płynu, aby cały smak z nich w tej niedużej ilości skoncentrować. Wszystkie te zalecenia mają poważne naukowe podstawy i należy w miarę możności się do nich stosować. Powtarzam jednak w miarę możności, gdyż żadnej z tych zasad nie można uogólniać. Kalafjor ugotowany w małej ilości wody byłby prawie niejadalny, kapusta, szczególniej kapusta z pól podmiejskich, nieblanżerowana przed ugotowaniem, miałaby i nieznośny zapach i w dodatku gorycz, tak wykwintna jarzyna jak Whitloof, ugotowana w jednej wodzie tylko, byłaby tak gorzka, że prawie niejadalna. Brukselka gotowana w małej ilości wody straciłaby swą śliczną zieleń stanowiącą jej największą ozdobę, a przecież strona estetyczna w kuchni nie mniejszą od smakowej gra rolę.

Musimy więc do każdej jarzyny zosobna stosować najodpowiedniejsze sposoby jej przyrządzania, nie zapominając o tem, że każda prawie w rozmaite sposoby się da przyrządzać, — a nietylko ugotować, zaprawić masłem i mąką, ewentualnie jeszcze mlekiem i śmietaną lub cukrem, jak dotąd praktykowały konserwatywne gospodynie i jeszcze konserwatywniejsze od nich kucharki.

Najzdrowszym, najprostszym i najłatwiejszym sposobem podawania jarzyn jest odgotowanie ich w osolonej wodzie, wymięszaniu w chwili podania z najlepszem, najświeższem masłem i podaniu ich natychmiast po ugotowaniu aby nie straciły aromatu ani koloru.

Jeżeli chodzi o zachowanie koloru, co szczególniej przy zielonym groszku, fasolce, brukselce i szpinaku jest ważne, należy jarzynę wygotować prędko, w mocno osolonym wrzątku i w otwartym rondlu. Jarzynę kładziemy do wrzącej wody i woda ta powinna być mocno osolona. W taki sposób zachowujemy w jarzynie wszystkie sole mineralne, gdyż woda solona nie wyciągnie ich, nie wyługuje jarzyny. Gotować nie należy długo, jak tylko jarzyna smak surowizny straci, jest gotowa, nie należy jej dalej trzymać w wodzie, tylko natychmiast odcedzić, zmięszać z masłem, potrząść parę razy rondlem aby się masło rozpuściło i podawać. Zamiast zmięszania z masłem w rondlu, możemy jarzynę ugotowaną, już na półmisku, polać roztopionem masłem, czystem lub też ze zrumienioną w niem bułeczką. To zrumienienie bułeczki wymaga pewnej umiejętności. Należy ją sypać na mocno rozegrzane już zarumienione masło i smażyć na ostrym ogniu aby się zrumieniło a nie rozsmażyło na papkę. Gdy bułeczka już rumiana dodajemy resztę masła, które tylko rozpuszczamy. Gdybyśmy całe masło smażyli jednocześnie z bułeczką, wypiłaby go zadużo i stała się papkowatą.

Jeszcze lepiej smakuje jarzyna jeśli ją podamy z płatkami lub kulkami surowego masła dobrze zastudzonego, które każdy biesiadnik przy stole sam widelcem z jarzyną rozmiesza. Jest to bodaj, że najwykwintniejszy sposób podawania.

Wszystkie gatunki kapusty (z kalafjorami na czele) wydzielają przy gotowaniu bardzo przykry zapach, który aby się ulotnił, a nie pozostał w jarzynie, należy jarzynę gotować w otwartym rondlu i w dosyć dużej ilości wody, oczywiście mocno osolonej. Przy gotowaniu kalafjorów i włoskiej kapusty, dodajemy do wody sporą łyżkę cukru, co bardzo dodatnio wpływa na smak jarzyny. Kalafjorów szczególniej nie należy zbyt długo gotować, powinny pozostać zdrowe: rozgotowane na papkę zupełnie smak tracą.

Młodą marchewkę (karotkę) a nawet starszą marchew, byle nie przejętą stęchłym zapachem piwnicy, rzepkę, brukiew, rzodkiewki można dusić w maśle z niewielkim dodatkiem wody, dolewanej na początek, zanim jarzyny własny sok puszczą. Jarzyny przechowane w piwnicy, przejęte piwnicznym zapachem, dobrze jest po starannem obmyciu, nie skrobiąc ich wrzucić do zimnej wody na godzin kilka. Z obranemi lub oskrobanemi tego robić nie można, gdyż moknąc dużo smaku stracą.

Szparagi, bulwę włoską i salsefję należy gotować w mocno osolonym wrzątku dodając doń sporą łyżkę cukru.

Wszystkie te jarzyny powinny być podawane jak tylko wewnątrz zmiękną, po wierzchu powinny pozostać jędrne. Szczególniej szparagi rozgotowane na miękko są niedobre.

Do jarzyn mało używanych a wybornych należy cebula, którą dusimy w maśle, na razie podlewając trochę wody lub rosołu.

Poza jarzynami gotowanemi i duszonemi jest cały szereg jarzyn, które podajemy smażone, przyczem niektóre smażymy surowe, inne wpierw odgotowujemy lub blanżerujemy. Są to: kabaczki, ogórki (latem świeże, zimą kiszone), pomidory i oberżyny. O różnych sposobach nadziewania ich będę mówiła w kuchni wykwintniejszej, tu tylko nadmienię, że można je uzupełniać różnemi farszami rybnemi, mięsnemi, grzybowemi i t. p. i bądź dusić w maśle, bądź podawać z białym czy pomidorowym sosem.

Pomidory są wyborne smażone w maśle. Dynia przed smażeniem powinna być lekko zblanżerowana, pasternak należy zupełnie ugotować w łupinach i dopiero obrać, oberżyny się smaży, jak pomidory, surowe.

Wszystkie te jarzyny można smażyć wprost tylko utarzane w mące lub też prawidłowo panjerowane, to jest: utarzane w mące, następnie w rozbitem jajku, nakoniec w tartej bułeczce. Jarzyny smażyć należy w obfitem maśle lub dobrym szmalcu aby się nie przypaliły. Niektóre jarzyny można po dobrem opanjerowaniu smażyć w rozpalonym szmalcu, pływające jak pączki. Stosuje się to głównie do bulwy włoskiej, kalafjorów w niedużych kawałkach, salsefji i skorzonery.

Wszystkie prawie jarzyny można podawać z białym, śmietankowym sosem — nie mieszając jednak dwóch pojęć: sosu i mącznej zaprażki.

Większość jarzyn wybornie smakuje zapieczona pod beszamelem. Wszystkie też nieomal jarzyny dają wyborny materjał na budynie, suflety i kotlety jarskie.

Ponieważ gusta są różne i zalecane przezemnie podawanie jarzyn li tylko ze świeżem masłem nie wszędzie znajdzie zwolenników, niech amatorki zaprażki przynajmniej używają do nich możliwie mało mąki i albo dobrej śmietanki słodkiej lub też rosołu czy smaku z samych jarzyn. Przy systemie podawania jarzyn z zaprażką, można właśnie gotować jarzyny w małej ilości wody, i cały ten smak używać na zaprażkę.

Wszelkie specjalne potrawy z jarzyn, o których wyżej wspominałam, należą do kuchni jarskiej, już wyczerpanej wykładami w zeszytach 7, 8, 9, 10 Kursów Koresp.

Są jednak niektóre jarzyny, do których metody przezemnie polecane nie dadzą się zastosować. Są niemi: buraczki, podczos, czyli młode listki brukwi wyrosłe w piwnicy, jarmuż i kapusta duszona. Wszystkie te jarzyny należy dusić długo, przyczem zaprawia się je mąką i słoniną, ewentualnie śmietaną, octem, cukrem i t. p.

Pozatem z jarzyn, szczególniej z jarzyn suchych, strączkowych robimy purée, czyli po ugotowaniu przecieramy je i zagotowujemy ponownie z dodatkiem masła, mąki, mleka i t. p. Specjalne przepisy takich purée są w nowych książkach kucharskich np. w „Potrawach z jarzyn", w wydawnictwie „Życie Praktyczne".

Codziennie spotykamy się z purée kartoflanem, które dobrze przyrządzone, to jest z należycie na parze ugotowanych z dokładnie przetartych i masłem, rosołem lub mlekiem rozprowadzonych kartofli, jest wyborne — niestety jednak przeważnie w postaci li tylko z tłuszczem roztłuczonych kartofli najczęściej podawane — jest okropne.

Tak prosta jarzyna jak kartofle, może być wyborna jeżeli te kartofle są dobrego, mączystego gatunku, jeżeli są ugotowane w miarę, odlane wczas i wyparowane — to jest nieco obsuszone przed podaniem. Kartofle do smażenia, na sałaty i t. p. należy gotować w łupinach. Przynosi to nietylko pewną korzyść materjalną, gdyż mniej ich się marnuje przy obieraniu, lecz i smak kartofli tak gotowanych pozostaje lepszy. Amatorki kartofli odsyłam do mojej książeczki: „Potrawy z kartofli", „Życie Praktyczne". Tow. Wyd. „Bluszcz", w której znajdą około stu sposobów przyrządzania tej najtańszej i najbardziej rozpowszechnionej jarzyny.

GRUPA IX. WYKŁAD 9.

RACHUNKOWOŚĆ DOMOWA

IZA MANDUKOWA.

5. Umiejętność zapisywania wydanych pieniędzy i nabytych za nie przedmiotów czyli racjonalna rachunkowość. Inwentarz. Kasa.

Księga kasowa i sposób jej prowadzenia. Najłatwiejsza do prowadzenia kasa trzyrubrykowa. Przykład. Kasa amerykańska wielorubrykowa. Przykład. Roczne zestawienie. Przykład. Książka kuchenna i sposób jej prowadzenia. Przykład. Sprawdzanie racjonalnego jadłospisu na zasadzie książki kuchennej.

Kasa.

Książka kasowa służy do zapisywania obrotów gotówkowych, to znaczy — do zapisywania otrzymanych i wydanych pieniędzy, i w języku handlowym nazywa się książką *źródłową*, bowiem z niej czerpie się materjał do użytku ksiąg handlowych. Dla pani domu spełnia tę samą rolę. Książka kasowa pani domu powinna być odbiciem jej czynności pieniężnych, jej sposobu zarządzania sprawami pieniężnemi, a zatem powinna zawierać *wszystkie* jej *czynności w kolejności załatwiania* krótko a treściwie opisane, czyli powinna zawierać wszystkie wpływy i wydatki tak zapisane i zgrupowane, aby mogła służyć pomocą dla pamięci pani domu, która każdej chwili, zajrzawszy do tej książki, mogłaby się przekonać o stanie kasy oraz kontrolować samą siebie w wydatkowaniu, zgodnie z budżetem, powierzonych sobie pieniędzy.

K A S A

Styczeń 1930.

				Otrzymano.		Wydano.	
	ZESTAWIENIE BUDŻETOWE.						
1	Mieszkanie	150	—				
	Mieszkanie, dodatkowo na urządzenie	100	—	250	—	249	50
2	Żywność			300	—	286	58
3	Ubranie	100	—				
	Ubranie, dodatkowo na spłatę futra	700	—				
	Ubranie, oszczędność z 1929 r. na bieliznę pościelową	158	40	958	40	954	—
4	Zdrowie			20	—	23	90
5	Wychowanie i nauka			30	—	7	15
6	Podatki			10	—	4	45
7	Pomoc obca			50	—	50	—
8	Rozrywki — prowadzi mąż			—	—	—	—
9	Różne i rezerwa na nieprzewidziane			40	—	7	60
	Razem			1658	40	1583	18
	Oszczędność					75	22
				1658	40	1658	40

Uwagi do 1 — mieszkanie, kupić firanki do pokoju córki, możliwie stolik i lampkę nocną dla męża na imieniny.

do 3 — bielizna — 6 podpinek, materjał Chiffon G. 15 m.

Terminy 2/I — rata za futro.
15/I — Kasa chorych.
21/I — goście, imieniny męża.

Naszą kasę poprowadzimy bardzo prostym i łatwym sposobem w najzwyczajniejszej książce z trzema rubrykami na sumy oraz z podziałkami na datę i treść, książkę taką można nabyć w każdym sklepie z materjałami piśmiennemi.

Z dokonanego spisu Inwentarza na początku niniejszego rozdziału dowiedziałyśmy się, że pozostałość gotówki na dzień 1 stycznia 1930 roku w kasie pani domu, wynosiła zł. 158.40, zaś w rozdziale poprzednim ułożyłyśmy budżet miesięczny w wysokości zł. 700, z tem, że pani domu prowadzi wydatki wszystkich grup za wyjątkiem 8-ej: rozrywki.

Pierwszą stronę księgi kasowej przeznaczamy na zestawienie budżetowe i projekt ważniejszych wydatków na dany miesiąc, oraz terminy spłat i inne.

Drugą stronę i następne, aż do końca miesiąca — przeznaczamy na zapisywanie wydatków. Następny miesiąc prowadzimy w tej samej kolejności.

Trzy rubryki przeznaczone na sumy dzielimy w ten sposób, że *przychód* czyli wpływy *zapisujemy w pierwszej rubryce, rozchód* czyli wydatki — *w drugiej*, a trzecią zostawiamy na zapisywanie stanu kasy.

W rubryce drugiej wydatki na żywność zapisujemy w jednej dziennej sumie, którą otrzymujemy z pomocniczej książki kuchennej.

Codziennie dodajemy rubrykę przychodu i rubrykę rozchodu i po odjęciu sumy ogólnej rozchodu od sumy ogólnej przychodu otrzymujemy resztę, która powinna odpowiadać, posiadanej gotówce i jeżeli tak jest istotnie, to sumę tę zapisujemy równolegle w trzeciej rubryce, jako *stan kasy*. Jeżeli zaś zachodzi różnica, to znaczy się, że albo zaszła omyłka w zapisywaniu, którą musimy odnaleźć i sprostować, albo pomyliłyśmy się przy wydawaniu pieniędzy, co już przeważnie nie da się naprawić, i trzeba zapisać tę różnicę jako brak — na rozchód, lub jako nadwyżkę — na przychód. Osoby, więcej obeznane z cyframi i mające doświadczenie w prowadzeniu spraw pieniężnych, mogą stan kasy obliczać co kilka dni.

W końcu miesiąca stan kasy będzie stanowić równocześnie naszą oszczędność lub też niewydatkowane pieniądze na pewien konieczny cel, które jako pozostałość przenosimy na miesiąc następny, powiększając o tę kwotę odpowiednią pozycję budżetu.

Aby podzielić wydatki według grup budżetowych wypisujemy je z kasy na oddzielnej kartce

KASA

Data 1930 r.		TREŚĆ	Przychód zł.	Przychód gr.	Rozchód zł.	Rozchód gr.	Stan kasy zł.	Stan kasy gr.
Styczeń	1	Pozostałość	158	40				
		Otrzymałam od męża na budżet	700	—				
		Otrzymałam od męża dodatkowo	800	—				
	2	B-cia Karszo, II rata za moje futro			750	—		
		Żywność pg. książki kuchennej			8	40		
			1658	40	758	40	900	—
	3	Teczka do rysunków dla syna			2	—		
		Żywność			8	07		
			1658	40	768	47	889	93
	4	Komorne za styczeń r. b.			105	—		
		Stora etaminowa w pracowni „Praca" dla córki			64	—		
		Stoliczek orzechowy 21 i lampka nocna 15, dla męża			36	—		
		Składka moja w P. M. S. za kw. I i II r. b.			3	—		
		Żywność			20	93		
			1658	40	997	40	661	—
	7	Zioła dla mnie, przepis Nr. 16 (apteczka)			2	30		
		Materjał na 6 podpinek, Chiffon G., 15 m. po 10/50 firma „Płótno"			157	50		
		Żywność			7	85		
			1658	40	1165	05	493	35
	8	Żywność			9	03		
	9	Żywność			9	70		
	10	Elektryczność od 12/XII-29 do 10/I-30			19	15		
		Naprawa kłódki do piwnicy			2	—		
		Żywność			15	15		
	11	Żywność			10	98		
		Soda, czystolin, płyn do czyszczenia			1	25		
			1658	40	1232	31	426	09
		i t. d.						
		Razem w m. Styczniu	1658	40	1583	19	75	22
		Oszczędność			75	22		
			1658	40	1658	40		

z podzieleniem na tyle grup, ile u siebie zaprowadziłyśmy w budżecie i otrzymane ogólne sumy wypisujemy na stronie pierwszej danego miesiąca dla porównania z budżetem. Wszelkie odchylenia od przewidywanych sum, gdy przez parę miesięcy się powtórzą, powinny być brane pod uwagę i odpowiednie pozycje budżetu na okres następny zwiększane lub zmniejszane w ramach ogólnej sumy wyznaczonej na prowadzenie gospodarstwa.

Na przykładzie 1 podany jest wzór wyżej opisanej książki kasowej, zaś na przykładzie 2 rozbicie na grupy wydatków (na kartce oddzielnej); kartkę tę można zniszczyć po przeniesieniu z niej sum na pierwszą stronę kasy.

Gdyby, które z pań domu więcej obeznane z rachunkowością pragnęły prowadzić kasę z równoczesnym podziałem wydatków na grupy budżetowe, to należy kupić papier w oddzielnych arkuszach z tak zwaną podziałką amerykańską 12-rubrykową. Wtedy trzy pierwsze rubryki przeznaczamy na kasę i prowadzimy je dosłownie tak, jak na przykładzie 1 zaś następne rubryki przeznaczamy na poszczególne wydatki budżetowe, powtarzając sumy każdego wydatku z rozchodu kasy w odpowiedniej rubryce. Sumy budżetowe miesięczne wypisujemy u góry.

Na przykładzie 3 podany jest wzór prowadzenia kasy tym systemem, zwanym amerykańskim, wymaga on jednak stałego nastawienia uwagi przy wpisywaniu wydatków do właściwych rubryk, a następnie uzgadniania sum przy każdem przeniesieniu na stronę następną, co wszystko niepotrzebnie zabiera zbyt dużo czasu, a w razie nieuniknionych pomyłek zniechęca panie domu do prowadzenia rachunkowości.

Są jeszcze inne sposoby prowadzenia rachun-

PRZYKŁAD 2

ROZBICIE WYDATKÓW NA GRUPY PODŁUG BUDŻETU

1 mieszkanie	2 żywność	3 ubranie	4 zdrowie	5 wychowanie i nauka	6 podatki	7 pomoc obca	8 różne i nieprzewidziane
Zł. 105,—	Zł. 8.40	Zł. 750,—	Zł. 2,30	Zł. 2,—	Zł. 4.45	Zł. 50,—	Zł. 3,—
64,—	8.07	157,50	15.—	2.15			1,50
21,—	20.93	13,50	2,60	3,—			—,50
15,—	7.85	6,—	4.—	Zł. 7,15			1,25
19,15	9,03	27,—	Zł. 23,90				1,25
2,—	9,70	Zł 954,—					Zł. 7,50
1,25	15,15						
10,85	10,98						
—,60	7,60						
10,65	5.20						
Zł. 249,50	11,16						
	9,60						
	16,08						
	7,83						
	19,50	goście Zł 11.60					
	26,40	„ „ 19,24					
	5,18						
	8,15						
	11,95						
	....						
	....						
	Zł. 286,58						

Zestawienie

Zł. 249,50
286,58
954,—
23,90
7,15
4,45
50,—
7,60
Zł. 1,583,18

ków domowych. Przeważnie polegają one na wpisywaniu samych sum do ciasnych podziałek według z góry określonego szablonu. Nie są one wygodne, a najważniejsze, że nie ma w nich miejsca na treść, szczegóły więc związane z ważniejszemi zakupami, spłatami i t. p. są tu pomijane dla braku miejsca, co nietylko nie pomaga pamięci Pani domu, ale utrudnia jej pracę i prowadzenie spraw pieniężnych.

Przy końcu każdego roku konieczne jest sporządzenie zestawienia całorocznego na takim właśnie papierze 12-rubrykowym. Podział rubryk jest prawie taki sam, jak na wzorze 3, z tą różnicą, że zamiast treści, wypisuje się w porządku pionowym wszystkie miesiące roku lub okresu, za który chcemy mieć zestawienie. Materjałem tu służy książka kasowa, z której czerpiemy sumy ogólne miesięcznych wpływów i wydatków, oraz budżet, który podaje się w sumach rocznych. Wzór zestawienia rocznego podany jest na przykładzie 4.

Książka kuchenna służy do zapisywania wydatków na żywność. Prowadzi ją pani domu, a gdy jest pomocnica, to ona zapisuje wydatki przez siebie uskutecznione, częstokroć nietylko na żywność lecz i drobne dodatki do sprzątania, prania i t. p., (które pani domu winna wydzielić przy wpisywaniu sum do kasy).

Książkę kuchenną prowadzi się w zwykłej książeczce z jedną rubryką na sumy. Pani domu wypisuje na dzień następny dyspozycję, więc: co ma być na obiad, co kupić i jaką ilość, oraz ile daje pieniędzy na sprawunki. Wieczorem pomocnica winna książkę przedstawić z wpisanemi sumami wydatków.

Pani domu sprawdza każdą pozycję i ceny, dodaje, oblicza resztę (wszystko w obecności pomocnicy) i po uzgodnieniu, daje dyspozycję na dzień następny. Książkę jeszcze zatrzymuje u siebie, dla dopisania wydatków na żywność przez siebie załatwionych oraz dla wciągnięcia ogólnej sumy dziennych wydatków do kasy. Wzór książki kuchennej jest na przykładzie 5.

Z książki kuchennej czerpiemy materjał do obliczania i sprawdzania, czy normy żywnościowe, stosowane przez nas, odpowiadają zasadom racjonalnego odżywiania rodziny. Bardzo ciekawy sposób sprawdzania w przybliżeniu tych norm na podstawie ogólnej sumy pieniędzy, wydanych na surowe produkty spożywcze, podaje p. Marja Morzkowska, magister przyrody i djetyki, która opracowała odpowiednią tablicę dla Koła Studjów Gospodarstwa Domowego. P. Morzkowska dla szybkiego sprawdzania, czy jadłospis układamy racjonalnie, poleca ogólną sumę, wydaną na żywność podzielić przez 8 (w naszym przykładzie suma ta za miesiąc styczeń wynosi zł. 286,58, mniej wydatki na gości

PRZYKŁAD 3.

KASA AMERYKAŃSKA

DATA		TREŚĆ	KASA Przychód		KASA Rozchód		Stan kasy		1 Mieszk.		2 Żywność		3 Ubran.		4 Zdrowie		5 Wych. i nauka		6 Podat.		7 Pomoc obca		8 Różne i nieprz.		RÓŻNE NOTATKI
			Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	Zł.	gr.	
1930	13	Budżet miesięczny	—	—	—	—	—	—	250	—	300	—	958	40	20	—	30	—	10	—	50	—	40	—	
Styczeń		Z przeniesienia	1658	40	1232	31			227	40	90	11	907	50	2	30	2	—	—	—	—	—	3	—	Sprawdzanie wydatków
		Gaz od 15/XII-29 do 13/I-30			10	85			10	85															
		Kamiński i S-ka, 3 p. skarpetek dla syna			13	50							13	50											Zł. 249.50
		Kamiński i S-ka, 1 p. pończoch dla mnie			6	—							6												286.58 954 —
		Żywność			7	60					7	60													23.90
		Ołówki i atrament			2	15											2	15							7.15
			1658	40	1272	41	385	99																	4.45
	14	Mydło do rąk			1	50																	1	50	50.—
		Kasa Chorych od 15/I do 15/II r. b. za Marynię			4	45													4	45					7.60 Zł. 1.583.18
		Żywność			5	20					5	20													Oszczędności
		Mydło szare			—	60				60															
			1658	40	1284	16	374	24																	
	15	Dr. Lewandowski do syna (lekka angina)			15	—									15	—									Zł. —.50 13,42
		Lekarstwa, recepta Nr. 17 (apteczka)			2	60									2	60									4.40 22.85
		Żywność			11	16					11	16													5.55
			1658	40	1312	92	345	48																	32.40
		i t. d.																							79.12 — 3.90
		Ogółem w Styczniu	1658	40	1583	18	75	22	249	50	286	58	954	—	23	90	7	15	4	45	50	—	7	60	75.22
		Oszczędzono			75	22				50	13	42	4	40			22	85	5	55			32	40	
		Przekroczono													3	90									
			1658	40	1658	40																			

PRZYKŁAD 4.

ZESTAWIENIE ROCZNE PODŁUG BUDŻETU I KASY

1930 r.	KASA Przychód zł.	gr.	KASA Rozchód zł.	gr.	1 Mieszkanie zł.	gr	2 Żywność zł.	gr.	3 Ubranie zł.	gr.	4 Zdrowie zł.	gr.	5 Wychowanie i nauka zł.	gr.	6 Podatki zł.	gr.	7 Pomoc obca zł.	gr.	8 Różne i nieprzewidziane zł.	gr.	Oszczędzono zł.	gr.	Przekroczono zł.	gr.
Budżet roczny	—	—	—	—	+1800 100	—	3600	—	+1200 1680	40	240	—	360	—	120	—	600	—	240 240	—	—	—	—	—
Pozostałość z 1929 r.	158	40																						
Styczeń	1500	—	1583	18	249	50	286	58	954	—	23	90	7	15	4	45	50	—	7	60	75	22		
Luty	700	—	454	15	134	35	261	40	—	—	—	65	—	30	4	45	50	—	3	—	245	85		
Marzec	700	—	664	94	133	60	280	14	190	—	2	30	2	05	4	45	50	—	2	40	35	06		
Kwiecień	1450	—	1403	68	126	76	402	13	767	50	—	75	17	60	27	95	50	—	11	—	46	32		
Maj	700	—	557	80	128	15	315	60	42	70	4	05	10	85	4	45	50	—	2	—	142	20		
Czerwiec	700	—	717	40	116	05	255	90	215	—	46	50	15	—	4	45	50	—	14	50	—	—	17	40
i t. d.																								
Ogółem w 1930 r.	10108	40	9954	47	1923	—	3711	02	2939	—	248	20	169	80	100	50	570	—	292	95	1143	72	989	79
Oszczędzono			153	93									190	20	19	50	30	—	187	05			153	93
Przekroczono					23	—	111	02	130	60	8	20												
	10108	40	10108	40																	1143	72	1143	72

PRZYKŁAD 5.

KSIĄŻKA KUCHENNA

1930 r.

			zł.	gr.
Styczeń	2	*dałam na wydatki zł. 10.—*		
		Obiad:		
		Zupa grzybowa z kluseczkami. Pieczeń wołowa z ziemniakami. Sałata z surowej kapusty kiszonej z cebulą. Kompot z czereśni (z piwnicy).		
		WYDATKI.		
		2 litry mleka	—	90
		pieczywo	—	75
		1 kg. cukru	1	60
		3 deka grzybów	—	75
		1 kg. wołowiny	3	—
		10 deka słoniny	—	45
		włoszczyzna	—	30
		kapusta i cebula	—	65
		reszta zł. 1.60	8	40
		moje wydatki		
		....		
		Razem		

zł. 30.84 = zł. 255.74 : 8 = 32) z czego *mniejwięcej powinno być wydane:*

$^2/_8$ na grupę 1: warzywa i owoce Zł. 64
$^2/_8$ „ „ 2: mięso, mleko, jaja, ryby „ 64
$^2/_8$ „ „ 3: kasze, chleb, pokarmy mączne „ 64
$^1/_8$ „ „ 4: tłuszcze i przyprawy „ 32
$^1/_8$ „ „ 5: cukier i słodycze „ 32

Jeżeli więc mamy podstawę co powinno być wydane, a z książki kuchennej wyciągniemy w tym miesiącu poszczególne sumy wydane na każdą z powyższych pięciu grup i dowiemy się, że wydałyśmy naprzykład:

na 1 grupę Zł. 20.40
„ 2 „ „ 103.50
„ 3 „ „ 57.—
„ 4 „ „ 47.50
„ 5 „ „ 27.34

to jasne, że przy układaniu jadłospisu na przyszłość musimy wziąć pod uwagę i starać się zmniejszyć ilości pokarmów białkowych (grupa 2 i częściowo 4) na korzyść witaminowych (grupa 1), pozostawiając bez dużych zmian ilości pokarmów mącznych i słodyczy (grupa 3 i 5).

Powyższe obliczenie podane jest tylko w celu zaznajomienia pań ze sposobem rachunkowym, przytaczamy je nie przesądzając norm pokarmowych dla różnych osób i cen produktów w różnych porach roku. Wyżej przytoczona tablica uwzględnia osoby dorosłe, umysłowo pracujące i okres zimowy.

ROZWIĄZANIE ZADANIA NR 7

Pani Zofji Karwińskiej ze Lwowa.

W odpowiedzi na zadanie Nr. 7, chcę zaznaczyć, że naogół uważam zawód inżynierski obecnie za bardziej dla kobiet wskazany, niż prawo. Nie trzeba mojem zdaniem iść gromadnie po linji najmniejszego oporu i wybierać zbyt utartych szlaków. Prawniczek mamy już bardzo wiele. Jeżeli więc kończyć prawo, to albo w celu zajęcia stanowiska w administracji, czy w służbie dyplomatycznej, albo dla walczenia o zawód sędziowski, tak niesłusznie kobietom zamknięty. Przytem dziwi mnie i, przyznać muszę oburza niekończące się poprostu „terminowanie" prawnicze. Dlaczego tak jest? W jakim zawodzie wymagać można pięcioletniej praktyki bezpłatnej, poco?

Pomimo tych wszystkich usterek, ogólnej natury, przemawiających przeciw zawodowi adwokatki, namawiam moją córkę do wybrania tego właśnie zawodu. Mam jednak do tego przyczyny, sądzę logicznie umotywowane. Przedewszystkiem, podług mnie, inżynierowi potrzebne są wybitne zdolności matematyczne i konstrukcyjne. Potem, co to za inżynier, który przechodzi obojętnie koło maszyn i ani na żadną spojrzy? Na P. W. K. ja nie mogłam się naciesszyć i nazachwycać w hali maszyn, a moją córkę wcale one nie zajmowały. Jedynym zaś przedmiotem, który w gimnazjum sprawiał jej trudności była matematyka. Z takiemi kwalifikacjami będzie się zawsze miernym inżynierem. Gdyby choć miała przytem inne zdolności: albo rysunkowe, artystyczne do architektury, albo przyrodnicze, do chemji, lub elektrotechniki, ale moja córka ma... wymowę. To jeden z najważniejszych powodów, dla których używam wszystkich sił, aby namówić ją do adwokatury. Niech mi to nie będzie poczytane za próżność macierzyńską, ale to jest prawda, nie słyszałam młodzej dziewczyny w jej wieku, któraby tak mówiła: logicznie, z doskonałą konstrukcją w efekcie krasomówskim i bez żadnej tremy, czy niechęci do mówienia, tak częstej jeszcze u kobiet. Zarówno koleżanki, jak nauczycielstwo w gimnazjum ją zawsze wybierało do wszelkich okolicznościowych przemówień, słyszałam ją wiele razy i uważam, że taki dar wymowy trzeba odpowiednio zużytkować. Drugą jej zasadniczą właściwością to zamiłowanie do rozstrząsania i dyskutowania różnych spraw. Mam w tym zakresie przyczyny dochodzenia psychologicznych i życiowych przyczyn, też drobne może błahe przykłady z życia szkoły, ale są one ciekawe. Moja córka od dzieciństwa miała skłonność do stałego przemawiania w cudzych sprawach. Poróżniły się koleżanki, jedna drugiej zarzuca jakąś winę, już jest adwokat: tak postąpiła ta, bo to, lub tamto, uniosła się, gdyż mógł być taki powód, albo: nie rozumiem, dlaczego tak zrobiła, to trzebaby się zastanowić, co to mogło być?

Zdaje mi się, że adwokat z takiem usposobieniem będzie popierwsze kochać swój zawód, co jest niesłychanie ważne, po drugie, potrafi naprawdę zrozumieć pobudki różnych czynów ludzkich, dojść ich zawiłego nieraz wątku. Radzę też usilnie córce, aby specjalizowała się jako obrończyni w sprawach karnych. Muszę dodać, że szalenie lubi psychologję, w czwartej klasie już czytała Höffdinga, twierdząc, że to ciekawsze, jak powieści! Gdzież tu z tem wszystkiem do inżynierji!

Organizm córki mojej jest przytem zdrowy, ale dosyć wątły, obawiam się więc, że długie godziny wytężonej pracy, mozolnych kreśleń mogą ją wyczerpywać, tak samo później sama praktyka zawodowa w fabryce.

Warunki materjalne zaś pozwalają mi zapewnić jej utrzymanie przez cały czas studjów i aplikantury, będzie mogła też poczekać spokojnie na klijentów, brać sprawy ludzi, zasługujących na pomoc, a nie mogących płacić wysokich honorarjów, dać się poznać i zasłużyć się swoją pracą bliźnim i społeczeństwu, nie czekając z drżeniem serca na każdy grosz.

Uważam, że w tych warunkach powinna wybrać tylko adwokaturę, choć, jak to zaznaczyłam na początku, wolałabym, aby więcej kobiet szło nowemi, nieutartemi jeszcze drogami.

Zofja Karwińska — Lwów.

Zadanie rozwiązała Szanowna Pani bardzo trafnie, podkreślić muszę specjalnie dobre zestawienie właściwości psychologicznych i dobrej wymowy, zamiłowania do przyczynowych dociekań i obrony, do studjów psychologicznych, zarówno jak rzeczowe i słuszne wykazanie właściwości, stanowiących przeciwwskazania do wyboru zawodu inżyniera. Dobra również charakterystyka warunków materjalnych studjów i pierwszych lat praktyki adwokackiej i słuszne położenie nacisku na potrzebę indywidualnego traktowania wyboru zawodu: dobrze byłoby, aby większość szła w tym kierunku, jednostka musi nieraz pójść w innym.

Zastanawia mnie tylko budowa samego zadania, Sz. Pani pisze tak, jakby nietylko dawała odpowiedź na „zadanie", ale jakby rzeczywiście była w tej sytuacji życiowej. Z punktu widzenia ściśle rzeczowego jest to mniej trafne ujęcie, ale trudno to zbytnio krytykować. A może istotnie tak się dziwnie złożyło.

Natalja Jastrzębska.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

ILUSTROWANE PODRĘCZNIKI

ręcznych robót kobiecych, wydane przez T-wo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.
Konto P. K. O. Nr. 13.555.

„100 ŚCIEGÓW SZYDEŁKOWYCH I ICH ZASTOSOWANIE"

Cz. I: Ściegi zasadnicze i ozdobne.
Cz. II: Ściegi tunetańskie.

Cena każdej części 1 zł. 50 gr

Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

„HAFT BIAŁY"

dokładna nauka wszystkich ściegów, używanych przy białych haftach, oraz wzory naturalnej wielkości.
Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT TOLEDO"

nauka wykonania i wzory.

Cena 1 zł. 50 gr.

Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr

„ZBIÓR MONOGRAMÓW"

album, zawierający przeszło 600 wzorów

od wykwintnych do najskromniejszych.

Cena 5 zł.

Z przes. poczt 5 zł. 50 gr.

„WZORY HAFTÓW BIAŁYCH I KOLOROWYCH"

w 2-ch zeszytach, z których każdy zawiera po 100 wzorów naturalnej wielkości haftów białych i kolorowych.
Cena każdego zeszytu 3 zł. 50 gr.
Z przes. poczt. 3 zł. 80 gr

„MALOWANIE, LIWORYZACJA, TAMPONOWANIE"

sposoby ozdabiania materjałów oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr.
Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr

„PODRĘCZNIK ROBÓT SIATKOWYCH"

(FILET)

dokładna nauka robienia siatki i ściegów, używanych do jej pozszywania, oraz wzory i sposoby wykonania motywów, koronek, ster i t. p.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT KOLOROWY"

dokładna nauka wszelkiego rodzaju haftów kolorowych, sposoby wykonania oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Dobrze ułożony budżet jest podstawą racjonalnie prowadzonego gospodarstwa domowego.

Można go łatwo ułożyć po nabyciu estetycznie oprawionego wydawnictwa, o dużym, wygodnym formacie



w opracowaniu p. Elżbiety

p. t.

KSIĄŻKA RACHUNKOWA KOBIETY POLSKIEJ

Jedną z największych zalet tej książki jest możność *rozpoczęcia prowadzenia rachunków od każdego dnia,* nie odkładając tej ważnej i podstawowej w gospodarstwie czynności do nowego roku. Książka zawiera dokładnie przemyślane i rozłożone rubryki wydatków i wpływów. Staranne notowanie wszystkich przechodzących przez nasze ręce pieniędzy zapobiega ich rozejściu się niewiadomo gdzie i kiedy i *reguluje* sprawy budżetowe, stając się podstawą spokoju i dobrobytu każdego domu.

Cena 2 zł.

Z przesyłką pocztową 2 zł. 50 gr.

Konto P. K. O. Nr. 13.555 Tow. Wyd. „BLUSZCZ". Warszawa — Plac Zamkowy 9.

Bibljoteka Wychowawcza Dziecka i Matki

wydawana przez

Tow. Wydawn. „BLUSZCZ"

Warszawa, Pl. Zamkowy 9

OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE DZIAŁY: Wychowanie fizyczne, higjena i profilaktyka, wychowanie umysłowe, wychowanie moralne, wychowanie obywatelskie, wychowanie estetyczne, wychowanie praktyczne, beletrystyka dydaktyczna

DOTYCHCZAS WYSZŁY:

z. 1) *Marja Benisławska* „Z mojej praktyki wychowawczej" — 1 zł. 50 gr.

„ 2) *Prof. Dr. Stefan Szuman* „Rozwój rysunku u dziecka i jego kształcenie"—1 zł.50 gr.

„ 3) *N. Szretterowa* „Gra ruchowa jako środek wychowawczy" — 1 zł. 50 gr.

„ 4) *Zofja Jętkiewiczowa* „O wpływie rodziców na przyrodzone wartości dzieci" — 1 zł.

„ 5) *Marja Czeska-Mączyńska* „Pamiętnik młodej matki" — 1 zł.

„ 6) *Ala Maryńska* „W przedszkolu" — 1 zł. 50 gr.

„ 7) *Ryta Gnus* „Radość śpiewu"—1 zł. 50 gr.

„ 8) *Iza Moszczeńska* „Samodzielność i odpowiedzialność dziecka" — 1 zł. 50 gr.

„ 9) *Alessandrina Ravizza* „Moi złodziejaszkowie — 1 zł. 50 gr.

Przesyłka pocztowa każdej książki wynosi 20 gr.

Należność z zamówieniem przesyłać do „BIBLJOTEKI WYCHOWAWCZEJ DZIECKA i MATKI"

Warszawa, Plac Zamkowy 9.
Konto P.K.O. 15.880.